ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№17 (25) СЕНТЯБРЬ 2007

блюда из яиц



ISSN 1819-9488
9 771819 948005 07017










2EME SALON DU CHOCOLAT
МОСКВА-MOSCOW
фуд шоу
дегустации
шоу
дефиле
подарки
30 ноября – 2 декабря
Гостиный Двор
2-й Гастрономический фестиваль и Московский Салон Шоколада
www.foodshow.ru
Официальные партнеры
Tefal
Без твоих идей не обойтись.
Tupperware
Официальный технический партнер
Thinking of you
Electrolux



Дорогие друзья!

Те, кто думает, что из яиц можно приготовить только яичницу и омлет, будут приятно удивлены, узнав, как много блюд получается из этого незамысловатого продукта. Но прежде чем приступать к их приготовлению, проверьте, свежие ли яйца вы купили. Сделать это очень просто. Положите яйцо в стакан с холодной водой. Если оно утонет, приняв при этом горизонтальное положение, значит, яйцо очень свежее. Если оно окажется слегка под наклоном, его возраст примерно 1 неделя. А если яйцо всплывает, выбрасывайте, не жалея. Или отнесите туда, где вы его купили.



А еще не забывайте, что продолжается конкурс на лучшее блюдо из картофеля, три победителя которого получат по уникальной соковыжималке фирмы MOULINEX. Ждем ваших писем до 1 октября с.г.

И последнее, редакция просит позвонить по любому из наших телефонов победительницу одного из предыдущих конкурсов – Светлану Савину из г. Тулы.

Желаем удачи.

Ваша редакция





содержание



условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - ● легкие рецепты
  - ●● рецепты средней сложности
  - ●●● рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет



яйца фаршированные

ЧТО НУЖНО:

- **10** яиц
- **2–3 ст. л.** оливкового майонеза
- **50 г** зеленой фасоли
- **0,5** репчатой луковицы
- **100 г** красного консервированного перца
- **50 г** оливок без косточек
- **100 г** сливочного сыра
- **2** веточки укропа
- **0,5** слабосоленой сельди, разделанной на филе
- **2–3** веточки петрушки
- цедра 1 лимона

Для украшения:

- копченая сельдь, слабосоленый лосось, креветки, ветчина, редис, соленые и свежие огурцы, оливки, любая зелень

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 10
1 порция: 250,3 ккал
белки – 8,7 г, жиры – 22,9 г, углеводы – 2,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйца сварить вкрутую. Обдать холодной водой и очистить.
Разрезать каждое яйцо вдоль или поперек на две равные половинки. Вынуть яичные желтки. Белки сложить в миску и накрыть пищевой пленкой. Желтки размять вилкой в однородную массу, добавив 2–3 ст. л. майонеза.

*** На основе этой заправки можно сделать различные фарши для яиц, добавляя мелко нарубленные овощи, сельдь, морепродукты, мясные изделия и т. д.**

2 **Сделать фарш зеленого цвета.** Лук очистить, мелко нашинковать и обжарить в разогретом растительном масле, 4 мин. Фасоль вымыть, отрезать кончики и отварить до мягкости. Перемешать с луком и протереть через сито. Добавить 2–3 ст. л. желтковой массы, посолить, поперчить по вкусу и перемешать.

3 **Сделать фарш розового цвета.** Красный консервированный перец и оливки очень мелко порубить. Смешать с 2–3 ст. л. желтковой массы.

4 **Сделать фарш желтого цвета.** Смешать цедру лимона с половиной сливочного сыра, мелко порезанной зеленью укропа и 2–3 ст. л. желтковой массы. Тщательно перемешать.

5 Филе сельди мелко порубить, добавить оставшийся сливочный сыр, измельченную зелень петрушки и 2–3 ст. л. желтковой массы, перемешать.

6 С помощью кулинарного пакета наполнить половинки белков разными видами фарша. Сверху разложить небольшие кусочки рыбы, ветчины, овощей и т. д.

Украсить веточками зелени.





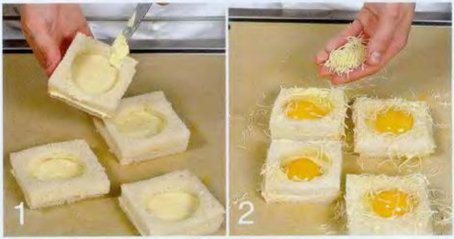








горячая закуска из яиц



ЧТО НУЖНО:

- **8** кусков хлеба толщиной 1 см
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **3 ст. л.** тертого сыра
- **4** яйца
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4
1 порция: 285,3 ккал
белки – 11,1 г, жиры – 15,5 г, углеводы – 25,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 160 °С. С хлеба срезать корку. В центре 4 кусков вырезать ножом круглое углубление диаметром примерно 3,5 см.
Смазать цельные куски сливочным маслом, положить на них хлеб с вырезанным кругом, смазать маслом.

2 Влить в каждое углубление по сырому яйцу. Чтобы яйцо не растеклось по всему куску, его надо разбить сначала в ложку, а потом аккуратно перелить в углубление. Посолить и поперчить.
Хлеб вокруг яйца присыпать тертым сыром. Выложить куски хлеба на противень или решетку и запекать 5 мин.



яйца по-турецки

ЧТО НУЖНО:

- **250 г** натурального йогурта
- **1** зубчик чеснока
- **4** яйца
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1 ч. л.** паприки
- **1** горсть листьев базилика
- соль по вкусу

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 136,6 ккал
белки – 6,6 г, жиры – 10,9 г, углеводы – 3,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

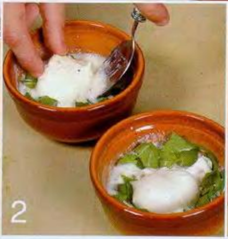
1 Разогреть духовку до 180 °С. Чеснок очистить, измельчить и смешать с йогуртом. Посолить по вкусу. Выложить в 4 небольшие миски и запекать 10 мин.

2 В глубокую сковороду налить воду слоем 5 см, вскипятить. Снять с огня и по одному влить в воду яйца. Накрыть сковороду и оставить на 3 мин. Шумовкой переложить яйца на блюдо и дать обсохнуть. В миски с йогуртом положить листики базилика, затем аккуратно поместить яйца.

3 Смешать растительное масло с паприкой и солью, полить яйца.




1


2


3



яичный рулет с копченой сельдью



ЧТО НУЖНО:

2 ст. л.	сливочного масла
1 ст. л.	муки
175 г	теплого молока
3	яйца
50 г	тертого пармезана
1	пучок укропа
4	веточки петрушки
150 мл	сметаны
1	копченая сельдь

Время приготовления: 50 мин. + 1 час
Порций: 8–10
1 порция: 164,5 ккал
белки – 9,5 г, жиры – 12,5 г, углеводы – 3,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента, смазанного маслом.
Укроп и петрушку вымыть, обсушить и нашинковать. Отделить белки от желтков. В кастрюле растопить масло, добавить муку и готовить на слабом огне, взбивая до загустения. Продолжая мешать, влить молоко. Готовить до образования густого однородного соуса. Влить желтки.

2 Добавить половину зелени и 2/3 пармезана. Взбить венчиком.
Белки взбить в густую пену и аккуратно ввести в тесто.

3 Поместить тесто на противень, разровнять и поставить в духовку на 15 мин. Вынуть из духовки, накрыть вторым листом пергамента и отставить на 10 мин. Затем перевернуть и аккуратно снять тот пергамент, на котором выпекалось тесто. Присыпать оставшимся пармезаном.

4 Сельдь разделать на филе, удалить все косточки. Порубить сельдь ножом или измельчить в процессоре. Смешать селедочную массу со сметаной и оставшейся зеленью.

5 Смазать тесто получившейся начинкой и осторожно свернуть в рулет.

6 Завернуть рулет в пищевую пленку и поместить в холодильник на 1 час.



кани дзосуй, японский суп с крабами и яйцами

ЧТО НУЖНО:

Для бульона:

0,5 тушки горбуши холодного копчения
1,5 л воды

Для заправки:

1 стакан риса
1 ч. л. растительного масла
200 г крабового мяса
2 веточки сельдерея
2 крупных яйца
• соль по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 336,7 ккал
белки – 25,0 г, жиры – 10,3 г, углеводы – 35,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Горбушу вместе с кожей положить в кастрюлю с холодной водой и на сильном огне довести до кипения. Уменьшить огонь, снять пену и варить 15 мин. Переложить шумовкой на тарелку. Когда рыба остынет, разобрать ее на небольшие кусочки, удалив кожу и кости. Бульон процедить.

2 Рис тщательно промыть. Выложить в кастрюлю, добавить 2 ст. воды. Довести до кипения, посолить и добавить масло. Варить на сильном огне, пока вода не уйдет с поверхности риса. Уменьшить огонь и варить 10 мин. Снять с плиты, накрыть крышкой и оставить в теплом месте.

3 Сельдерей вымыть и измельчить. Крабы разобрать на кусочки, удалив хитиновые пластины. Процеженный бульон еще раз довести до кипения, добавить кусочки крабов и рыбы. Варить 4 мин.

4 Добавить в суп рис, перемешать, варить 3 мин.

5 Яйца взбить. Интенсивно размешивая суп круговыми движениями, влить яйца.

6 Посыпать сельдереем. Накрыть крышкой, снять с огня и дать настояться 10 мин.













глазунья на картофеле рости

ЧТО НУЖНО:

- **600 г** картофеля
- **1 ст. л.** порошка карри
- **3 ст. л.** растительного масла
- **8** перепелиных яиц
- • соль по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4
1 порция: 262,9 ккал
белки – 5,4 г, жиры – 15,9 г, углеводы – 24,5 г









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель очистить, нашинковать тонкой соломкой, промыть в 2–3 водах. Откинуть на дуршлаг, выложить на полотняное полотенце и обсушить. Добавить в картофель порошок карри. Посолить по вкусу, перемешать.

2 Разогреть в сковороде растительное масло. Картофель, не перемешивая, обжарить на среднем огне, 7 мин. Перевернуть двумя лопатками на другую сторону и снять с огня.
Разогреть духовку до 200 °С. Толкушкой сделать в картофельной лепешке 8 небольших симметрично расположенных углублений. Поставить сковороду в духовку на 6 мин.

3 Влить в углубления яйца, накрыть сковороду крышкой и вернуть в духовку на 5 мин.

Школа
кулинарного мастерства

Дорогие друзья!

Если вы мечтаете научиться готовить правильно, вкусно, оригинально, то лучшее решение – прийти в Школу кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ». Здесь вы получите не только новые знания, но и научитесь готовить. Вас ждут приятные знакомства, полезные подарки и хорошее настроение!



Стоимость занятий:

• Курс «От простого к сложному»:	
1 занятие	1700 руб.
4 занятия	5200 руб.
• Тематические занятия	2300 руб.
• Этнические темы	3500 руб.
• Абонемент:	
4 тематических занятия	7500 руб.
4 этнических занятия	11 500 руб.
• Абонемент на год:	
(неограниченное количество посещений)	$2500



Темы занятий на сентябрь:

- Итальянская паста New!
- Домашние обеды на каждый день
- Европейские торты и десерты
- Занятие для детей «Готовим вместе с мамой»
- Детский праздник
- Горячее из мяса и птицы
- Салаты и закуски
- Блюда из рыбы и морепродуктов New!
- Китайская кухня New!
- Грузинская кухня
- Низкокалорийное меню
- Итальянская кухня
- Японская кухня
- Средиземноморская кухня
- Декоративное оформление блюд, или основы карвинга (1300 руб.) Курс «От простого к сложному»

Информация о Школе на сайте www.gastronom.ru и по телефону (495) 725-1070

фриттата с сыром и сладким перцем



ЧТО НУЖНО:

6	яиц
1	сладкий перец
200 мл	сливок жирностью 20%
50 г	пармезана
150 г	чеддера
150 г	плотного творога
1 ст. л.	сливочного масла
2 ч. л.	растительного масла
•	соль, черный молотый перец

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 491,3 ккал
белки – 27,0 г, жиры – 40,4 г, углеводы – 4,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Пармезан и чеддер натереть на терке. Творог размять вилкой. Перец вымыть, удалить сердцевину. Мякоть порезать тонкой соломкой.

2 Взбить яйца со сливками и пармезаном. Посолить, поперчить по вкусу. Разогреть в сковороде диаметром 22 см сливочное и растительное масло. Обжарить перец, 4 мин. Влить яичную смесь и готовить 3 мин.

3 Выложить сверху чеддер и творог, готовить 10 мин. на среднем огне. Накрыть крышкой и готовить еще 5 мин.



1



2



3

фриттата с зеленым горошком, ветчиной и луком

ЧТО НУЖНО:

- **6** яиц
- **1** репчатая луковица
- **1** стакан свежезамороженного зеленого горошка
- **100 г** ветчины
- **200 мл** сливок жирностью 20%
- **50 г** пармезана
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **2 ч. л.** растительного масла
- • соль, черный молотый перец

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 404,7 ккал
белки – 20,0 г, жиры – 31,5 г, углеводы – 10,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Пармезан натереть на терке. Лук очистить и порезать полукольцами. Ветчину нарезать соломкой. Горошек промыть и обсушить.
Взбить яйца со сливками и пармезаном. Посолить, поперчить по вкусу.
Разогреть в сковороде диаметром 22 см сливочное и растительное масло. Обжарить лук, 4 мин. Добавить яичную смесь и готовить 3 мин.

2 Положить горошек и ветчину, готовить 15 мин. на среднем огне.


1


2



макароны по-флорентийски с яйцом







Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 582,1 ккал
белки – 19,7 г, жиры – 35,3 г, углеводы – 46,4 г



ЧТО НУЖНО:

- **1 ст. л.** растительного масла
- **0,5** луковицы, очищенной и мелко порезанной
- **1–2** зубчика чеснока, очищенных и раздавленных
- **6** полосок бекона, порезанных на кусочки 1 см
- **70 г** тертого сыра
- **150 мл** сливок жирностью 20%
- **0,5 ч. л.** молотого белого перца
- **250 г** спагетти
- **75 г** листьев шпината
- **1 ч. л.** уксуса
- **4** яйца
- соль по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сковороде разогреть масло, обжарить лук и чеснок, 3 мин. Добавить бекон, готовить, помешивая, 5 мин. Влить сливки. Довести до кипения. Снять кастрюлю с огня, добавить сыр, перемешать. Накрыть крышкой и оставить в теплом месте.

2 Отварить спагетти. Отбросить на дуршлаг, встряхнуть и положить в соус вместе со шпинатом. Посолить, поперчить, перемешать.

3 Нагреть кастрюлю с водой почти до кипения. Добавить уксус. Разбить яйцо и аккуратно вылить его в воду. Повторить с оставшимися яйцами. Готовить 3–4 мин.
Разложить спагетти по тарелкам. Яйца достать шумовкой и положить в каждую тарелку по яйцу.



Лёгкость необыкновенная...
Фестал
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про **Фестал!**
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
Имеются противопоказания.
Перед применением проконсультируйтесь со специалистом.
На правах рекламы.



яйца в горшочках с луком-пореем

М≈

ЧТО НУЖНО:

- **2 ст. л.** сливочного масла
- **1** тонкий стебель лука-порея (белая часть)
- **6 ст. л.** сливок жирностью 20%
- **4** яйца
- **6–8** листиков шалфея
- растительное масло для обжаривания
- соль и черный молотый перец по вкусу
- щепотка тертого мускатного ореха

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 263 ккал
белки – 6,6 г, жиры – 24,3 г, углеводы – 4,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук-порей вымыть и порезать тонкими кольцами. Обжарить в 1 ст. л. сливочного масла, 3 мин. Добавить сливки и готовить на среднем огне 5 мин. Приправить солью, перцем и мускатным орехом.

2 Порционные горшочки смазать оставшимся маслом. Разложить лук. Поставить их в поддон с водой.

*** Горшочки должны стоять наполовину в воде.**

Влить в каждую формочку по яйцу. Поставить в разогретую до 190 °С духовку и запекать 10 мин.
Разогреть в сковороде немного растительного масла, обжарить шалфей до хруста. Формочки вынуть из духовки, украсить листиками шалфея.

Подавать горячими.



1



2


«Здоровое питание -
основа красоты! Поэтому
ЛИЧНО Я ВЫБИРАЮ
МАЙОНЕЗ «МАХЕЕВЪ
С ЛИМОННЫМ
СОКОМ»
Да, лимонный сок
вместо уксуса -
отличное решение!»
Анна Большова
актриса
EXPORT EXPORT EXPORT EXPORT
PREMIUM
МАХЕЕВЪ
МАЙОНЕЗ
ПРОВАНСАЛЬ
С ЛИМОННЫМ СОКОМ
высококалорийный
500 мл
Товар сертифицирован
www.maheev.ru









яйца по-шотландски





Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 516 ккал
белки – 28,2 г, жиры – 30,0 г, углеводы – 33,3 г

ЧТО НУЖНО:

- **4** яйца, сваренных вкрутую
- **1** сырое яйцо
- **400 г** мясного фарша
- **1** большая луковица
- **2** зубчика чеснока
- **1** пучок петрушки
- **1** пучок укропа
- **200 г** свежих хлебных крошек
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить и нашинковать. Зелень вымыть, обсушить и мелко порезать.

2 В миску с мясным фаршем добавить лук, чеснок, зелень и свежие хлебные крошки. Вбить сырое яйцо, посолить, поперчить и перемешать. Вымесить однородный фарш.

3 Сформовать из фарша 4 лепешки. В середину каждой положить по вареному яйцу.

4 Подтянуть края лепешек так, чтобы яйца оказались закрыты со всех сторон.

5 В сковороде очень сильно разогреть растительное масло. Обжарить получившиеся зразы со всех сторон до золотистой корочки, уменьшить огонь, накрыть сковороду крышкой и готовить еще 7–8 мин.

КСТАТИ

Это очень популярная закуска не только в Шотландии, но и в Англии. Они продаются уже в готовом виде во всех супермаркетах страны. Однако самые радивые домохозяйки предпочитают делать яйца по-шотландски сами, тем более что это совсем не сложно.
Классический вариант этого блюда – яйца, облепленные мясным фаршем. Причем фарш можно усложнить любыми подходящими добавками – пряной зеленью, зернистой горчицей, мелко нарезанными перчиками, маринованными огурцами, каперсами.
Существуют и более радикальные изменения классического рецепта. Например, в качестве оболочки для яиц используют картофельное пюре, смешанное с жареным луком, яйцом и мукой. А еще попробуйте вместо куриных яиц в этом рецепте использовать перепелиные.



яйца, запеченные в соусе из шампиньонов

М≈











ЧТО НУЖНО:

- **4** яйца
- **1** стакан риса
- **3 ст. л.** растительного масла
- **2** луковицы
- **100 г** шампиньонов
- **1** пучок зеленого лука
- **1** пучок укропа
- **1 ст. л.** муки
- **0,5** стакана сливок жирностью 9%
- **20 г** пармезана
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4
1 порция: 428,1 ккал
белки – 12,5 г, жиры – 21,9 г, углеводы – 45,2 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рис промыть. В кастрюле вскипятить 2 стакана воды, добавить немного соли и 1 ст. л. растительного масла, всыпать рис и на сильном огне довести до кипения. Когда с поверхности риса уйдет вся вода, уменьшить огонь и варить 10 мин.
Яйца отварить всмятку, 4 мин. Обдать холодной водой и аккуратно очистить.

2 Лук очистить и мелко порезать. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Грибы вымыть и порезать пластинами.

3 Разогреть в сотейнике 1 ст. л. масла, обжарить половину лука и грибы, 7 мин. Добавить обжаренную муку, перемешать. Влить сливки, посолить, поперчить, еще раз перемешать. Довести до кипения и сразу же снять с огня.

4 В сковороде обжарить оставшийся лук, 5 мин. Добавить рис, перемешать и снять с огня. Разложить рис по 4 порционным формочкам.

5 В центр каждой формочки поместить яйцо, сверху полить соусом из шампиньонов.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Присыпать яйца в соусе тертым пармезаном и запечь в духовке, 5 мин.





яйца в карри

ЧТО НУЖНО:

2 ст. л. растительного масла
1 большая луковица
1 банка консервированных томатов (250 г)
8 яиц
150 г зеленой фасоли
4 ст. л. натурального йогурта
• соль по вкусу

Для пасты карри:

2 маленьких острых перца
3 зубчика чеснока
0,5 репчатой луковицы
2 ст. л. уксуса
50 мл растительного масла
по 1 ч. л. горчичных семян, кумина, куркумы, кориандра
3 горошины душистого перца

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4
1 порция: 362,1 ккал
белки – 13,0 г, жиры – 30,9 г, углеводы – 8,0 г

КСТАТИ

*** Паста карри – измельченные специи, смешанные в однородную пряную массу, – используется во многих кухнях Ближнего и Дальнего Востока. В зависимости от входящих в них ингредиентов пасты карри отличаются цветом, вкусом и остротой.**

*** Пасту домашнего приготовления можно хранить в плотно закрытой банке в холодильнике до 4 недель.**



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить пасту карри.** Лук и чеснок очистить и измельчить. Перцы вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, очень мелко порезать. Разогреть сухую сковороду, всыпать горошины душистого перца, горчичные семена, кумин, куркуму и кориандр. Постоянно помешивая, прогреть в течение 2 мин.

2 Пересыпать специи в ступку и истолочь в порошок. Смешать специи с измельченными перцами, луком и чесноком. Влить масло с уксусом и взбить до однородной массы.

*** Это можно сделать и венчиком, но лучше использовать блендер – паста будет более однородной.**

3 **Приготовить заправку.** Лук очистить и порезать тонкими полукольцами. В сковороде разогреть растительное масло. Всыпать лук и готовить на слабом огне 10 мин. Положить 2 ст. л. пасты карри и готовить еще 2 мин. Добавить томаты вместе с соком, 200 мл воды, посолить. Довести до кипения, уменьшить огонь до среднего и тушить без крышки, периодически помешивая, 20 мин.

*** Если заправка становится очень густой, добавьте немного воды. По консистенции она должна быть похожа на сметану.**

4 Яйца варить 8 мин. Обдать холодной водой, очистить, разрезать вдоль на 2 половинки. Фасоль вымыть, отрезать кончики. Проварить в кипящей подсоленной воде 4 мин. Откинуть на дуршлаг. Добавить в сковороду фасоль и йогурт, перемешать.

5 Сразу же положить яйца. Подать к столу.





лотарингский пирог М≈

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1,5** стакана муки
- • щепотка соли
- **150 г** сливочного масла
- **1** желток

Для начинки:

- **1,5 ст. л.** сливочного масла
- **300 г** копченой грудинки
- **250 мл** сливок жирностью 35%
- **3** яйца
- • щепотка мускатного ореха
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 8
1 порция: 620 ккал
белки – 9,6 г, жиры – 55,0 г, углеводы – 21,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять с солью, добавить охлажденное и порезанное небольшими кусочками сливочное масло. Мешать руками, пока смесь не начнет напоминать хлебные крошки. Добавить желток и 2-3 ст. л. холодной воды. Вымешивать до однородности. Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и поставить в холодильник на 30 мин.

2 Выложить тесто в круглую форму для выпечки. Плотно прижать руками ко дну и бортикам. Прокатать бортики скалкой и удалить с краев лишнее тесто.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Положить на дно формы с тестом пергаментный круг, насыпать фасоль и поставить в духовку на 10 мин. Вынуть форму, удалить фасоль и пергамент и вернуть в духовку еще на 10 мин. Форму достать. Температуру духовки снизить до 180 °С.

4 Грудинку порезать небольшими кубиками. Растопить в сковороде масло, обжарить грудинку до золотистой корочки, 5 мин. Дать остыть.

5 Яйца слегка взбить и смешать со сливками, солью, перцем и мускатным орехом.

6 В форму с тестом положить грудинку, распределив ее равномерно по всей поверхности пирога. Влить яичную смесь и вернуть пирог в духовку на 30 мин.



торт с яичным кремом и виноградом

М≈











ЧТО НУЖНО:

Для теста:

1 стакан + 2 ст. л. муки
0,25 стакана сахара
0,5 ч. л. соли
100 г сливочного масла
1 яйцо

Для крема:

6 крупных яиц
1 стакан сливок жирностью 35%
1 стакан сахара
3 ст. л. свежевыжатого лимонного сока
200 г винограда

Время приготовления: 45 мин. + 2 часа
Порций: 8
1 порция: 459,4 ккал
белки – 8,1 г, жиры – 23,4 г, углеводы – 54,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать 1 стакан муки с сахаром и солью, добавить порезанное небольшими кусочками сливочное масло и яйцо. Взбить миксером или вымесить тесто руками.

2 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в тонкий круглый пласт.

3 Выложить тесто в круглую форму для выпечки диаметром 22 см и высотой 5 см так, чтобы было закрыто дно и бортики. Поставить в холодильник на 30 мин. Разогреть духовку до 180 °С. На тесте сделать частые проколы вилкой, накрыть вырезанным из пергамента кругом и насыпать сухую фасоль. Поставить в духовку на 20 мин. Удалить из формы фасоль и пергамент и выпекать еще 20 мин. Дать тесту полностью остыть. Температуру духовки снизить до 150 °С.

4 Яйца перемешать, не взбивая, со сливками, сахаром и лимонным соком.



5 Влить 2/3 смеси в форму, поставить в духовку и только после этого аккуратно долить половником оставшийся крем. Выпекать 1 час. Вынуть из духовки и дать полностью остыть.

6 Виноград вымыть. Ягоды снять с ветки и разрезать пополам. Аккуратно вдавить в крем так, чтобы был виден верх ягод. Поставить в холодильник на 2 часа.



яичный флан



ЧТО НУЖНО:

3 яйца
1 банка сгущенного молока
3 ст. л. сахара
1 ст. л. воды
1,5 стакана молока

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 8
1 порция: 225,8 ккал
белки – 6,5 г, жиры – 7,3 г, углеводы – 33,5 г

КСТАТИ

Флан – один из видов десертных открытых пирогов. В отличие от киша, который всегда готовится на заранее выпеченной основе из теста, флан можно приготовить только из одной начинки. Такие фланы можно подавать с различными гарнирами – кремом, мороженым, фруктами и ягодами.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйца взбить с молоком и сгущенным молоком в однородную массу.

2 В сотейнике развести сахар с водой, готовить на небольшом огне, пока сахар не станет светло-коричневым.

3 Равномерно распределить получившуюся карамель по форме, в которой будет готовиться флан.
Для этого блюда лучше выбрать круглую форму с высокими бортиками.

4 Аккуратно, стараясь не нарушать карамельный слой, влить в форму молочно-яичную смесь.

5 Плотно накрыть форму листом фольги, подвернуть края.

6 В широкой кастрюле вскипятить воду. Уменьшить огонь до среднего, поставить форму с фланом на водяную баню и готовить 15 мин. Снять с огня и дать остыть.
Удалить фольгу, накрыть форму блюдом и перевернуть.

бразильский яичный десерт

ЧТО НУЖНО:

- **3** яичных желтка
- **1** стакан сахара
- **0,5** стакана воды
- щепотка молотой корицы

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 242,2 ккал
белки – 2,05 г, жиры – 3,8 г, углеводы – 50,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Воду с сахаром довести до кипения и варить на среднем огне 10 мин.

2 В сотейнике слегка взбить яичные желтки. Продолжая взбивать, влить тонкой струйкой горячий сироп. Поставить на небольшой огонь и проварить до загустения. Остудить, перемешать.

3 Готовую массу переложить в блюдо и посыпать молотой корицей.

Подавать к фруктам или мороженому.







ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.
Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2007 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки - 1 месяц.

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка

2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика

3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев

4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов

5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*

** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*

** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

• Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. N 40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131, 18546
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 81150, 81158;
Школа гастронома – 83316, 83273; Коллекция рецептов – 36892, 81034; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091, 36320
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378;
Школа гастронома – 12599, 11308;
Садовник – 24324, 63427;
Ручная работа – 24323, 12439;
Коллекция рецептов – 79159, 24651
Интер-Почта-2003,
тел. (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262
(ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо». Каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141;
Школа гастронома – 81158;
Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик



новый номер выйдет 24 сентября

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№17 (25), сентябрь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лощенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Гая Галицкая
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Федор Баранков, Лилия Дунаева
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 205 000 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лощенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.





Кнорр Ароматная приправа Премиум.
Притягательный аромат зелени и овощей.

Из всей свежей зелени и овощей, какие дарит нам природа, мы отбираем самые яркие, ароматные и сочные. Добавляем побольше душистой петрушки и укропа, и Кнорр Ароматная приправа Премиум готова!


Dirol®
с жидким центром
Дирольно долго!
На правах рекламы.